

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/187383>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 4

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ И АССОРТИМЕНТА СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ 6

1.1 Состояние рынка специй и пряностей 6

1.2 Классификация и ассортимент специй и пряностей 11

1.3 Химический состав и пищевая ценность специя и приправ 15

1.4 Факторы, формирующие качество специй и пряностей 16

1.5 Упаковка специй и пряностей 18

1.6 Методика анализа ассортимента и оценки качества специй и пряностей 19

2 АНАЛИЗ ЦЕН И АССОРТИМЕНТА СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ Г. МОСКВЫ, И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ 24

2.1 Анализ цен и ассортимента специй и пряностей, реализуемых в торговых сетях г. Москвы 24

2.2 Объекты и методы исследования 38

2.3 Разработка балловой шкалы органолептических показателей качества специй и пряностей 39

2.4 Результаты анализа маркировки специй и пряностей 40

2.5 Физико-химический анализ специй и пряностей 44

3 КОММЕРЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 47

3.1 Экономические характеристики объекта исследований 47

3.2 Анализ потребительских предпочтений при выборе специй и пряностей и направление совершенствования идентификации и оценки качества специй и пряностей 53

3.3 Оптимизация ассортимента специй в «АБ-групп» 63

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 65

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 67

Специи, приправы и пряности предназначены для улучшения вкуса пищи, многие из них не только улучшают вкус блюд, но и повышают их питательность, способствуют повышению аппетита.

К наиболее распространённым пряностям, чаще всего используемым в домашней кулинарии, относят ваниль, гвоздику, имбирь, кардамон, корицу, лавровый лист, перец, тмин и др. Умеренное количество пряностей полезно здоровому человеку, т. к. вызывает усиленное выделение соков, улучшает аппетит и пищеварение; излишнее количество вредно, т. к. раздражает пищеварительные органы.

Приправы — до определенной степени могут употребляться отдельно. Приправы служат неотъемлемой частью блюда в целом, создают его вкус.

Пряности – это добавка к пище, которую не употребляют в качестве самостоятельного блюда. Они имеют растительное происхождение и представляют собой различные части пряных культур – семена, цветы, соцветия, листья, стебли, корни, плоды.

К пряностям относятся гвоздика, лавровый лист, перец, корица, ваниль. Добавляют их в блюда согласно рецептуре в строгой дозировке: недостаточное количество пряности не изменит вкуса и аромата пищи, а переизбыток может ее безнадежно испортить.

За три года производство смешанных приправ и смешанных специй в стране увеличилось на 96%.

Компании из Московской области получили наибольшую выгоду от роста на рынке смешанных приправ и смешанных специй в России. В 2020 году производители из этого региона выпустили по сравнению с 2016 годом в три раза больше продукции. [7, с. 25]

В целом по стране продажи по этой товарной категории за рассмотренный в исследовании период увеличились на 29,5 тысяч тонн. Правда, в прошлом году рост несколько замедлился и составил всего 3,4%.

Основной объем выпуска смешанных приправ и смешанных специй обеспечивают предприятия Центрального федерального округа. На их долю сейчас приходится 55,1% отечественного производства.

Также значительные объемы продукции поставляют компании-производители из Сибирского федерального округа — 36,7%.

Рассмотрим статистику внешней торговли приправ и специй. Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Статистика внешней торговли приправ и специй

Период Импорт перца Экспорт перца

Сумма (млн USD) Масса (тыс. тонн) Сумма (млн USD) Масса (тыс. тонн)

2016 45,2 15,3 4,1 827,4

2017 53,6 15,2 5,5 822,9

2018 44,32 15,8 4,7 824,1

2019 46,05 18,7 5,1 1130,1

2020 47,03 18,9 5,2 1132,5

Анализируя данные рисунка, можно сделать вывод, что в натуральном выражении экспорт значительно превышает долю импорта, так в 2020 году импорт перца составил 18,9 тысяч тонн, а экспорт 1132,5 тысяч тонн.

Хрен, горчица, укроп, петрушка и чеснок – основные специи, характерные для традиционной русской кухни. Но с советских времен ситуация серьезно изменилась.

Как отмечают эксперты, сегодня россияне употребляют около килограмма специй и приправ ежегодно. И хотя нам в этом смысле еще далеко до восточных жителей, это не самый низкий уровень потребления пряностей в мире. [15, с. 126]

На сегодняшний день мир специй и пряностей насчитывает более сотни наименований. С каждым годом этот рынок становится все больше и больше. Главная причина в том, что круг гурманов, открывающих для себя этот новый мир вкусов и ароматов, неизменно растет.

Основную долю экспорта составляют анис, кориандр, тмин. Основная часть российского экспорта – реэкспорт из Азии в Европу. И в большей части речь идет о смесях, когда моноспеции ввозятся, смешиваются и пакуются уже под местными брендами

Погоня за новыми ощущениями заставляет людей пускаться в поиски оригинальных рецептов.

Рассмотрим поставщиков приправ и пряностей в Россию.

Результаты представлены на рисунке 1.

Рисунок 1 – Импорт приправ и пряностей в Россию, %

Анализируя данные рисунка, можно сделать вывод, что наибольшую долю среди поставщиков приправ и пряностей занимает Вьетнам – 41,6%.

Значительную долю среди поставщиков занимает Китай, его доля составляет 15,6%.

Наименьшую долю среди продавцов занимают такие страны, как Польша – 2,3%, Перу – 1,6% [18, с. 56]

Проанализируем структуру покупателей приправ и пряностей у России. Результаты представлены на рисунке 2.

Рисунок 2 – Структура экспорта приправ и пряностей у России, %

Анализируя данные рисунка, можно сделать вывод, что наибольшую долю среди покупателей приправ и пряностей у России занимает Казахстан – 39,8%.

Значительную долю занимает Беларусь – 24,8%.

Рассмотрим потребление специй, приправ и пряностей в регионах. Результаты представлены на рисунке 3.

Рисунок 3 – Потребление специй и приправ в регионах, %

Анализируя данные рисунка, можно сделать вывод, что наибольшую долю среди потребления специй и приправ занимает центральный регион, его доля составляет 48%.

Значительную долю занимает северо-западный регион, его доля составляет 18%. [16, с. 89]

На рынке специй, пряностей и приправ работает довольно большое число фирм, как отечественных, так и зарубежных, но все их можно выделить в три группы:

-• крупные импортеры;

-• торговые и торгово-производственные компании, поставляющие сырье и специи фасовщикам конечной продукции или конечным потребителям (прежде всего предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности), а также осуществляющие помол, расфасовку и приготовление комплексных смесей

самостоятельно;

-•эксклюзивные представители, дистрибьюторы крупных зарубежных производителей и готовых комплексных смесей.

В ассортиментной линейке второй группы компаний, к которым можно отнести компании «Время и К», «Ланит-99» и другие, как правило, представлено свыше 100 номенклатурных позиций специй, включая пряности, сушеные травы и овощи из различных регионов мира. Поставки осуществляются мешками весом от 10 до 60 кг; наиболее распространенной расфасовкой является вес в 25 кг.

Представителями третьей группы компаний являются «Могунция-Интеррус», «Матимэкс», «Акжера-Ароматика» и другие. «Могунция-Интеррус» поставляет готовые смеси одноименной немецкой компании, производственные мощности которой расположены в Германии и Австрии. Самая популярная расфасовка — 1 кг в фольгированном пакете. Представители компаний считают, что отсутствие расфасовки в России может служить гарантией качества поставляемых смесей.

1.2 Классификация и ассортимент специй и пряностей

Во всем мире насчитывается более 300 наименований пряностей, приправ и специй, которые для удобства систематизированы определенным способом. Классификация пряностей растительного происхождения, широко применяемых в кулинарии для улучшения вкуса готовых блюд, включает свыше 150 видов.

Несмотря на то, что эти пищевые продукты сегодня весьма распространены в быту, мало кто знает о том, что они имеют довольно существенные различия по своему назначению. [21, с. 224]

Приправы.

К примеру, приправы изменяют лишь вкус пищи, не влияя при этом на аромат.

К ним можно отнести хрен, томатную пасту, уксус, горчицу, майонез, барбарис, болгарский перец. Отдельные из них можно есть, как обычную пищу.

Пряности.

Пряности же – это добавки к пище растительного происхождения. Их главная задача — придать блюду особый характерный привкус и аромат.

Пряностями являются острый перец, корица, гвоздика, лавровый лист, а также другие растения или их части, обладающие своеобразным вкусом. По причине ярко выраженной вкусовой насыщенности их нельзя есть как отдельные продукты, а в блюда их надо добавлять осторожно, в разумных пределах, чтобы достичь желаемого результата. [35, с. 136]

Специи.

Специи применяются как добавки в пищу для того, чтобы изменить ее вкус или консистенцию. Соль, сахар, сода, уксус, крахмал, лимонная кислота, желатин – это специи. Они не влияют на запах пищи.

Каждая пряность, приправа и специя имеет свое назначение, и не одно. Чтобы добиться желаемого результата, добавляя их в пищу, необходимо знать и придерживаться некоторых кулинарных правил.

Рассмотрим классификацию пряностей.

Исторический диапазон и географическое распространение – это первое, что положено в основу классификации пряностей. По этому признаку производится их разделение на 2 большие группы:

1) Классические – специи, получившие всемирное признание, которые используются при приготовлении блюд национальной кухни в разных странах. Их общим признаком является то, что применяются они после предварительной обработки в сухом виде. К ним относятся разные виды перца, ваниль и корица, гвоздика, лавровый лист, шафран, мускатный орех, имбирь, кардамон, бадьян и другие.

В зависимости от того, какая часть растений используется для приготовления пищи, классическую группу разделяют на категории: плоды; семена; цветы; листья; кора; корни.

2) Местные – имеют исторически или географически ограниченный регион применения. Также к этой группе можно отнести специи, которые используются повсеместно, но только в свежем виде, например, лук и чеснок. [12, с. 69]

В свою очередь по характеру потребляемой части растений их подразделяют на 2 подгруппы:

1) Пряные овощи – распространены повсеместно, без труда выращиваются на приусадебных участках. В пищу могут употребляться их корнеплоды луковичы, стебли и листья. К этой подгруппе относятся чеснок, лук, черемша, петрушка, сельдерей, фенхель, хрен и пастернак. Информацию о том, фенхель и анис одно и то же или нет, можно получить из другой статьи на сайте.

3) Пряные травы – могут быть как культивируемыми, так и дикорастущими. К ним относится свыше 100 наименований растений (анис, базилик, орегано, зира, кмин, кориандр, тимьян, укроп, шалфей, чабер,

чаман и другие). О том, что такое чаман, можно прочитать в отдельной статье.

Классификация специй и пряностей предполагает использование пряных трав как отдельно, так и в составе смесей.

Рассмотрим классификацию приправ.

Все специи и приправы, используются для улучшения вкусовых и ароматических качеств блюд, и добавляются либо в процессе их приготовления, либо перед употреблением. И если пряность – это более узкое понятие, то приправа зачастую содержит одну или несколько пряностей и может подаваться к столу в качестве дополнения к блюду.

Например, к приправам можно отнести соусы, горчицу, сметану, майонез и т.д.

Классификация пряностей и приправ также имеет существенные отличия.

Приправы классифицируют по следующим признакам:

- натриевые органические и неорганические соли: минеральная поваренная соль, глютамат натрия;
- кислоты пищевые: уксусная, лимонная;
- соусы: томатный, фруктовый;
- горчица;
- хрен.

В качестве специй широко используются различные вкусоароматические добавки, к которым относятся усилители вкуса и ароматизаторы. Последние в свою очередь бывают натуральные, искусственные и синтетические (ароматизатор идентичный натуральному ванилин).

Ближе всего к природным свойствам растений натуральные ароматизаторы, добываемые из исходного сырья разными сложными способами.

Рассмотрим более подробно наиболее часто используемые приправы, специи и пряности. [34, с. 56]

Бasilik мелколистный, как приправа, отлично подходит ко всем первым и вторым блюдам. Хорошо гармонирует с томатами, шпинатом и квашеной капустой. Мелкодробленые листья базилика добавляют так же в творог и салаты. Парочка листочков базилика обеспечит чудесный аромат овощным консервам и соленьям. А если несколько листиков поместить в бутылку с уксусом, то он обретет пикантный привкус.

Виды специй и пряностей: список и краткое описание

— Кориандр (кинза) — листья и семена этого растения являются чудесным ароматизатором для колбас, рыбных, мясных и овощных консервов, а также печенья и хлеба.

Виды специй и пряностей: список и краткое описание

— Укроп важен в солении и мариновании огурцов, патиссонов, томатов, в изготовлении маринованной и пряной сельди, а в некоторых странах его семена используют для отдушки кондитерских изделий, чая и уксуса.

Виды специй и пряностей: список и краткое описание

— Мята перечная — душистые листочки и побеги этого растения дарят неповторимый аромат маринадам для мяса и рыбы, огурчикам при солении.

Виды специй и пряностей: список и краткое описание

— Петрушка после сушки замечательно сохраняет аромат. Практически все части этого растения идут в ход при заготовке на зиму помидоров, огурцов, кабачков и других овощей, и фруктов.

Виды специй и пряностей: список и краткое описание

— Хрен особо почитаем среди любителей хрустящих огурчиков. Листья хрена многие хозяйки любят добавлять при засолке и консервировании овощей, особенно огурцов, чтобы придать им желаемый привкус и упругость.

Виды специй и пряностей: список и краткое описание

— Чеснок – кладовая витаминов и ценных микроэлементов. Используют его в консервировании, солении и квашении для особого аромата и вкуса.

— Черный перец – жгучая пряность, способная творить чудеса, наделяя блюда неповторимым дерзким ароматом и притягательным вкусом. Трудно обойтись без него для заготовок овощей, мясных и рыбных блюд.

— Лавровый лист – пряность, без которой не обходится приготовление мясных блюд, домашних колбас, холодцов. Прекрасно сочетается с помидорами, капустой и маринованными огурцами, но его передозировка может отрицательно отразиться на вкусе блюда.

— Корица отлично гармонирует с грибами, овощами, фруктами. Используется при мариновании, а также для выпечки. [33, с. 156]

1. ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
3. ГОСТ Р 56557-2015. Приправы острые. ХРЕН. Технические условия
4. ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
6. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с
7. Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015. - 350с.
8. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
9. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: Инфра-М, 2016. - 408 с.
10. Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: Учебник / Т.С. Голубкина. - М.: Academia, 2018. - 412 с.
11. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: Academia, 2018. - 384 с.
12. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2017. - 320 с.
13. Джейми, Первиэнс Weber. Философия гриля / Первиэнс Джейми. - М.: Манн, Иванов и Фербер, 2013. - 769 с.
14. Дженни, Стэйси Блюда с соевым соусом / Стэйси Дженни. - М.: Кладезь-Букс, 2016. - 134 с.
15. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016.— 336 с.
16. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012. - 376 с.
17. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / М.В. Епифанова. - М.: Academia, 2018. - 272 с.
18. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Земедлина. - М.: Риор, 2017. - 480 с.
19. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и.: Уч. / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В Добровольский. - М.: Инфра-М, 2015. - 159 с.
20. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2016. - 400 с.
21. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Н.В. Коник, И.С. Киселева, Е.А. Павлова. - М.: Альфа-М, 2018. - 304 с.
22. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: Учебное пособие / Н.В. Косолапова. - М.: Академия, 2018. - 224 с.
23. Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.
24. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2015. - 97 с.
25. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 660 с.
26. Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В. Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 527 с.
27. Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 492 с.
28. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2016. - 232 с.
29. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2019. - 288 с.
30. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник / О. В. Памбухчиянц. — 9 е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 288 с.
31. Родина, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. - 930 с.

32. Ру, Мишель Сладкие и не сладкие соусы / Мишель Ру. - М.: КукБукс, 2016. - 304 с.
33. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 108 с.
34. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 108 с.
35. Управление персоналом: учеб.-метод. пособие / И.Б. Тесленк; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столетовых. – Владимир: Изд-во ВлГУ, 2015. – 80 с.
36. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. – Ростов – на – Дону.: Учебное пособие, 2014.- 145 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/187383>